



## AOP LUBERON rosé 2018

*Disponible en 75 cl*

### **Cépages**

Grenache noir (48 %)

Syrah (33 %)

Vermentino (15 %)

Grenache blanc (4 %)

### **Terroir**

Sud Luberon

### **Production annuelle**

100 000 – 150 000 cols

### **Rendement**

55 hl/hect

### **Sol**

Limon, argile, sable

### **Données analytiques**

Degré d'alcool : 12,5 %

Sucre résiduel : < 0,9 g

Acidité tartrique : 5,40 %

Ph : 3,34

### **Age des vignes**

27 ans

### **Vinification**

Stabulation à froid

Pressoirs pneumatiques

Thermo régulation

### **Elevage**

Elevage sur lies fines

### **Notes de dégustation**

Jolie robe rose saumon. Nez délicat de fruits rouges acidulés et agrumes

Belle longueur en bouche avec une finale vive

### **Accords mets-vin**

Viandes grillées, cuisines épicées telles que la cuisine asiatique ou la cuisine orientale

### **Température de service**

10 à 12 °C

### **Conservation**

2 à 3 ans



**MaisonMei**  
AIX-EN-PROVENCE